BOMANN®

EINBAUHERD-SET EHBC 546 IX

Built-In Oven Set

CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction Manual

DEUTSCH

Inhalt

Einleitung ..... Seite 3
Allgemeine Hinweise ..... Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät ..... Seite 3
Auspacken des Gerätes ..... Seite 4
Geräteübersicht / Technische Informationen ..... Seite 5
Hinweis zur Richtlinienkonformität ..... Seite 6
Installation ..... Seite 6
Inbetriebnahme / Betrieb ..... Seite 10
Reinigung und Wartung ..... Seite 12
Reparaturen ..... Seite 14
Störungsbehebung ..... Seite 14
Garantie / Kundendienst ..... Seite 14
Entsorgung ..... Seite 15

ENGLISH

Contents

Introduction ..... Page 16
General Notes ..... Page 16
Special safety Information for this Unit ..... Page 16
Unpacking the Appliance ..... Page 17
Appliance Overview / Technical Information ..... Page 18
Installation ..... Page 19
Startup / Operation ..... Page 23
Cleaning and Maintenance ..... Page 25
Repairs ..... Page 27
Troubleshooting ..... Page 27
Disposal ..... Page 27

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein und Kassenbon gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Schalten Sie das Gerät aus wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG:

Stromschlaggefahr! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.

WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens, Kochflächen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Zugänglichen Teile können beim Betrieb des Gerätes sehr hoch sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Benutzen Sie ggf. Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr!

- Überhitzte Fette und Öle können sich schnell entzünden. Nie Fett und Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Falls sich Öl/Fett entzündet, NIEMALS mit Wasser löschen. Sofort mit einem Deckel oder Teller abdecken. Kochstelle ausschalten und Kochgeschirr auskühlen lassen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen. Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr, dies kann zu Fehlfunktionen oder gefährlichen Übertemperaturen führen.
- Erwärmen Sie versiegelte Speisen (z. B. in Dosen) nicht ungeöffnet, um Gefahren durch Explosion zu vermeiden.
- Lagern Sie in der Nähe des Gerätes keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden.
- Lassen Sie nichts auf die Glasoberfläche fallen. Zerbrechlich!
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die gute Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberflächen. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

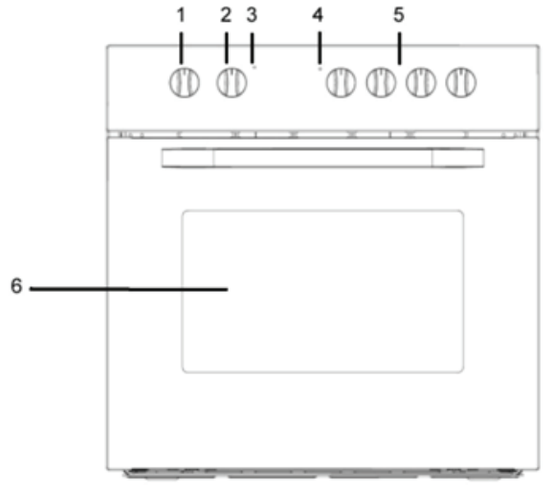
Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Fachhandel.

ℹ HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben zu säubern.

Geräteübersicht / Technische Informationen

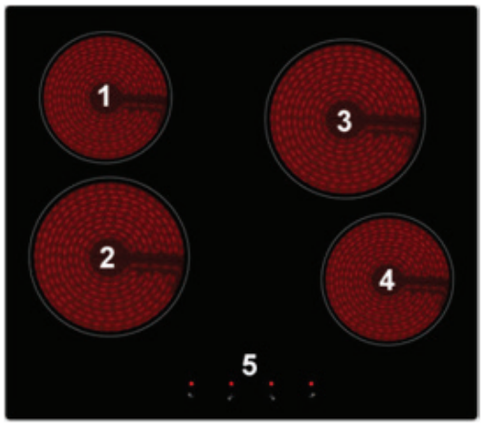
Backofen



1	Backofen-Funktionsschalter
2	Backofen-Temperaturregler
3	Temperatur-Kontrollleuchte
4	Betriebs-Kontrollleuchte
5	Kochstellen-Stufenregler
6	Backofentür

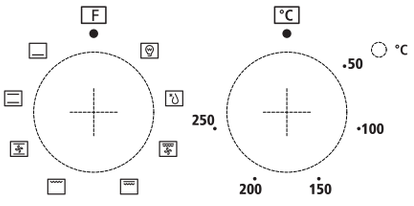
Kochfeld

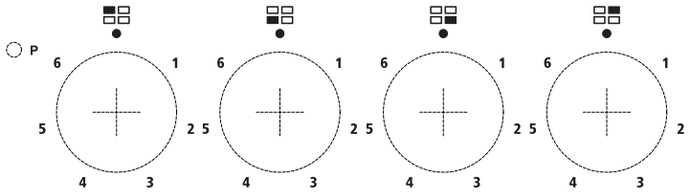
HINWEIS:
Die aufgeführten Leistungen können je nach Material und/oder Größe des Kochgeschirrs variieren.



1	Ø 165 mm / 1200 W
2	Ø 200 mm / 1800 W
3	Ø 200 mm / 1800 W
4	Ø 165 mm / 1200 W
5	Restwärmeanzeigen

Bedienfeld

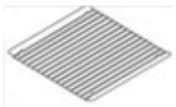




1	Backofen-Funktionsschalter
2	Backofen-Temperaturregler
3	Stufenregler der Kochstelle vorne links
4	Stufenregler der Kochstelle hinten links
5	Stufenregler der Kochstelle hinten rechts
6	Stufenregler der Kochstelle vorne rechts

Lieferumfang

1 x Backblech



1 x Grillrost

Befestigungsmaterial

Technische Daten

Modell	**EHBC 546 IX**
Energieeffizienzklasse 1)	**A**
Energieverbrauch 2)	0,99 kWh
Backofen Volumen	70 Liter
Luftschallemission	58 dB(A) re 1 pW
Bauart	Einbaugerät
Geräteabmessungen H x B x T / Gewichte	
Backofen	59,5 x 59,5 x 57,2 cm
Backofen- Innenraum	33,0 x 47,0 x 43,0 cm
Kochfeld	5,5 x 59,0 x 52,0 cm
Einbaumaße / Ausschnitte H x B x T	
Backofen	60,0 x 60,0 x 57,5 cm
Kochfeld	56,0 x 49,0 cm
Nettogewicht	Backofen 30,0 kg – Kochfeld 8,5 kg
Elektrischer Anschluss	
Leistungsaufnahme gesamt	9000 W
Leistungsaufnahme Backofen	3000 W
Leistungsaufnahme Kochfeld	6000 W
Netzspannung / Frequenz	220-240 V~, 50/60 Hz / 380-415 V~, 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Schutzklasse / Schutzgrad	I / IP20

1) A+++ (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz).
2) Konventionelle Beheizung. Werte ermittelt nach Norm EN 50304, EN 60704.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des beiliegenden Energielabels sind durch den Hersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der **ISO EN 50304** festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab. Dieser kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte. Der Fachmann kennt diese Zusammenhänge und führt die Prüfungen mit speziellen Messgeräten nach den gültigen Normen durch.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EHBC 546 IX in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Installation

⚠ ACHTUNG:
- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Luftein- und Austritt dürfen nicht blockiert sein.
- Die Arbeitsplatte, Rückwände, Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen ausreichend hitzebeständig sein (bis 100°C).

- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und der gleichen Typenbezeichnung gekennzeichnet sein.
- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d. h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt der Energieverbrauch der Kühlgeräte unnötig.
- Achten Sie darauf, dass der Herd und das Kochfeld mittig zueinander angeordnet werden.

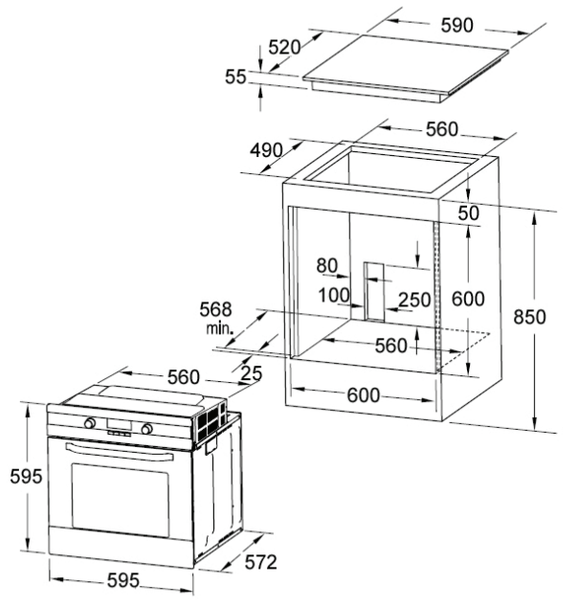
Abmessungen und Schrankausschnitt

Einbau in einen Unterschrank

Abb. 1

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß der Maßskizze vor.
Abmessungen in mm.

Abb. 1



Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 30 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten bzw. Feuchtigkeit abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen (Ausschnittkanten) müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 5 cm Arbeitsplatte umrahmt sein.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes.

Abb. 2

Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß der Maßskizze vor.
Vor Einbau des Kochfeldes ist die Dichtung an der Unterseite des Kochfeld-Rahmens anzubringen.

Abb. 2

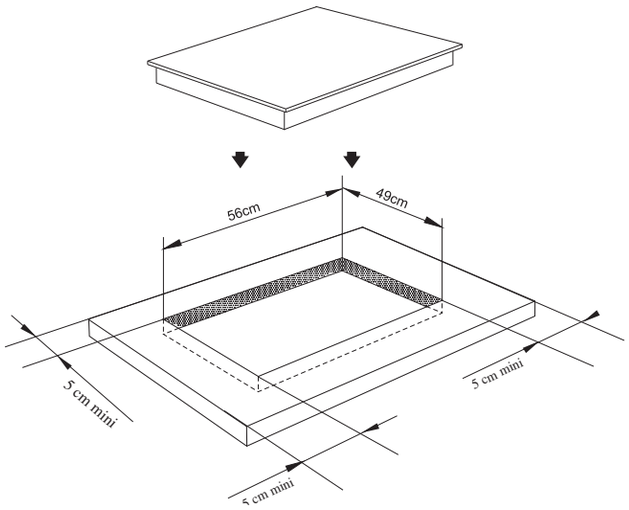


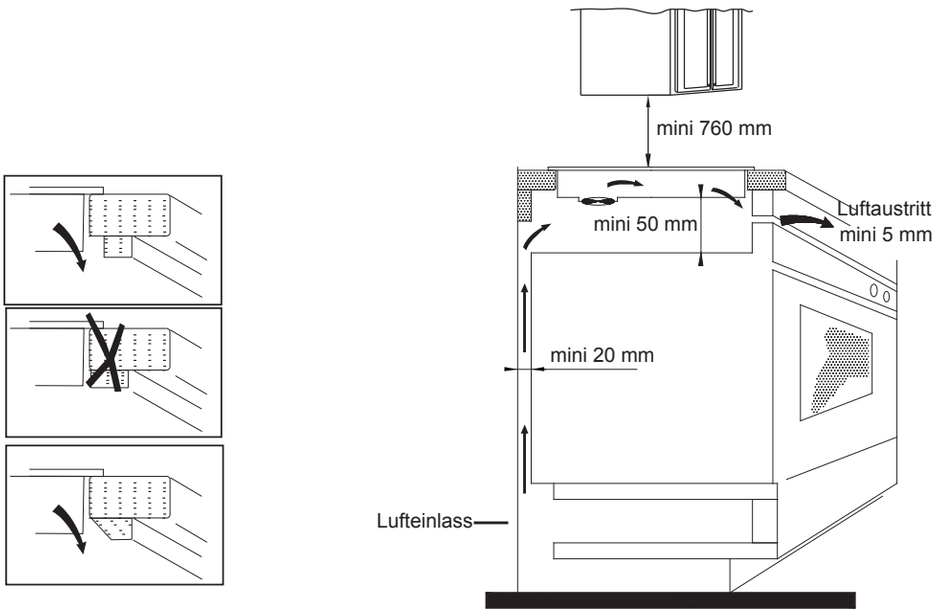
Abb. 3

Das Gerät muss so installiert werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.

Mindestmaße für ausreichende Luftzirkulation:

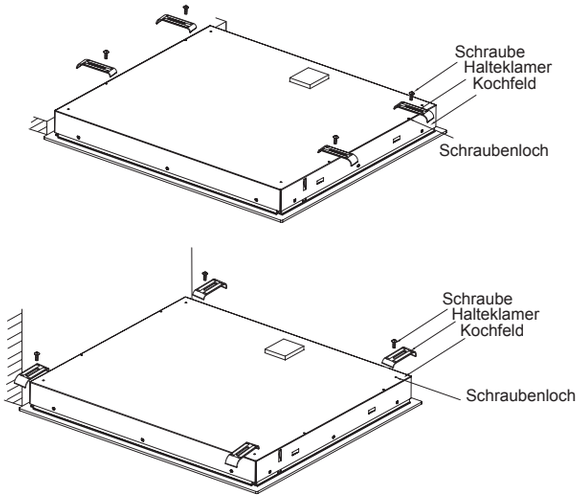
Abstand zu Hängeschränken	760 mm
Freiraum unterhalb des Kochfeldes	50 mm
Abstand zur Wand	20 mm
Lufteintritt	20 mm
Luftaustritt	5 mm

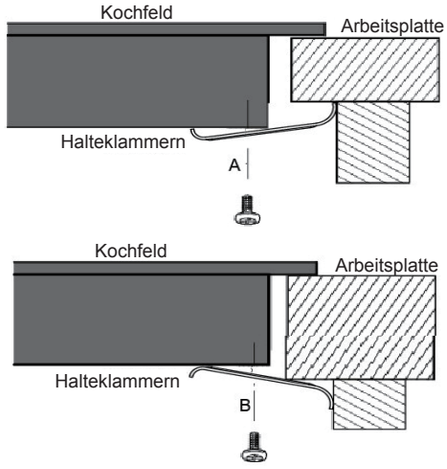
Abb. 3



Einbau des Kochfeldes

- Kontrollieren Sie die Kochfelddichtung auf Unversehrtheit. Überprüfen Sie den genauen Sitz der Dichtung am Kochfeld.
- Setzen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden vier Halteklammern und den Schrauben. Drehen Sie die Schrauben in die vier Löcher an der Unterseite des Kochfeldes ein.
- Die Halterungen können je nach Dicke der Arbeitsplatte positioniert und eingestellt werden.





Einbau des Backofens

- Bereiten Sie den Umbauschrank für den Einbau des Backofens gemäß den Abmessungen der „Abb. 1“ vor.
- Anschluss an das Stromnetz siehe „Elektrischer Anschluss“.
- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen siehe „Kochfeld anschließen“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht behindert (gebogen, gequetscht oder verdreht) sind.
- Befestigen bzw. sichern Sie den Backofen mit den zwei Schrauben an den entsprechenden Vorrichtungen. Die vorgesehenen Befestigungslöcher werden nach dem Öffnen der Backofentür links und rechts im Rahmen sichtbar.

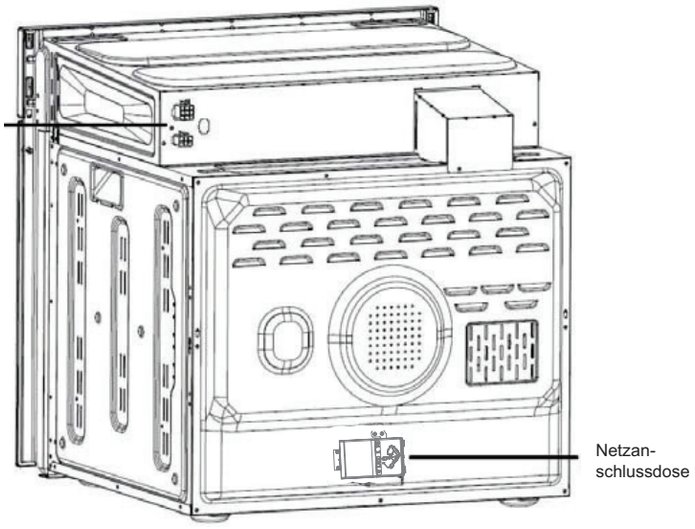
Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG:

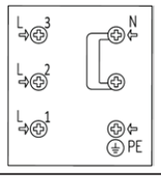
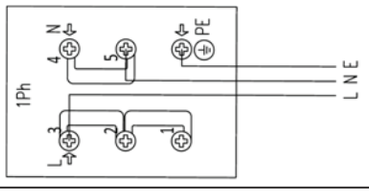
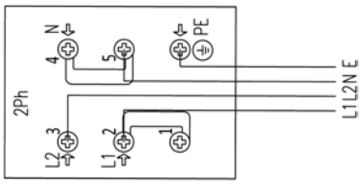
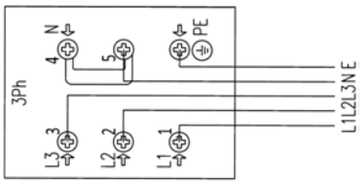
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch einen autorisierten Fachmann ausgeführt werden. Die Installation muss den Normen und Bestimmungen entsprechen.
- Der Anschluss an einer Haushaltssteckdose sowie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln sind nicht zulässig.

Hinweise für den autorisierten Fachmann:

- Die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten finden Sie auf der Geräterückwand in der Nähe des Herdanschlusskastens.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Spannungsversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneter Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt.
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.
- Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten.



Anschluss-Schaltplan
Schema möglicher Anschlüsse

	⚠ ACHTUNG: • Spannung der Heizelemente 230V. • Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme ⏚ PE verbunden werden.		**Empfohlene Art des Anschlusses**
1	Bei 220-240VAC Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf ⏚.		**H05VV-F** **3 G 6.0 mm²**
2	Bei 220-240VAC Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf ⏚.		**H05VV-F** **4 G 6.0 mm²**
3	Bei 220-240VAC Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf ⏚.		**H05VV-F** **5 G 2.5 mm²**
	L1, L2, L3 = Phase N = Neutrale Leitung PE = Schutzleiter		

Kochfeld anschließen

Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels in die entsprechenden Dosen in der Backofen-Schalterblende einstecken.

Inbetriebnahme / Betrieb

Vor der ersten Benutzung

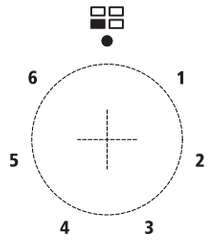
- Reinigen Sie das Kochfeld und den Backofen-Innenraum mit allen sich darin befindenden Zubehörteilen. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung und Wartung“ dazu geben.
- Heizen Sie nun den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten lang bei 250°C auf, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Stellen Sie dazu den Backofen-Funktionsschalter auf den konventionellen Betrieb Ober- und Unterhitze und den Temperaturwahlschalter auf 250°C. Der dabei auftretende Geruch und eine evtl. leichte Rauchentwicklung sind nicht zu vermeiden, so dass besonders in kleinen Räumen gut gelüftet werden sollte.

Kochfeld

Kochstellen-Stufenregler

Die Temperatureinstellung der Kochstellen erfolgt für jede Kochstelle separat über den zugeordneten Regler, der im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden kann. Die gewünschte Temperatur kann stufenlos eingestellt werden.

Der Betrieb einer Kochstelle wird über die Betriebs-Kontrollleuchte signalisiert. Diese erlischt wenn alle Kochstellen ausgeschaltet sind.



Reglereinstellung

= Position der Kochstelle
● = Aus
1 = niedrigste Stufe (Warmhalten von Speisen)
6 = höchste Stufe (schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten)

Drehen Sie den Stufenregler nach Beendigung des Kochvorgangs wieder auf die Aus-Position ● zurück.

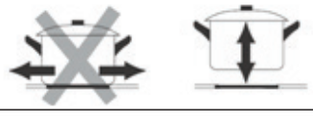
Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochstelle leuchtet die Restwärmeanzeige.
Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem Berühren der heißen Kochfläche.

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Berühren Sie nicht die Kochstellen solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

HINWEIS:
Nach Ausschalten der Heizleistung kann die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z. B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem völlig ebenen Boden.
	Der Boden des Kochgeschirrs sollte die gleiche Größe wie die Kochstelle haben und mittig auf der Kochstelle stehen.
	Um Kratzer zu vermeiden, sollten Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld schieben, sondern anheben.

⚠ ACHTUNG:
Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein. Benutzen Sie nur geeignetes Kochgeschirr.

Backofen

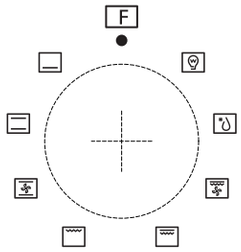
Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens beachten Sie Folgendes:

- Der Backofen ist mit verschieden Funktionen ausgestattet. Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze und Umluft erfolgen. Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizfunktion fest.
- Bringen Sie den Funktionsschalter durch Drehen im Uhrzeigersinn oder entgegen in die entsprechende Position.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
  Die Temperatur-Kontrollleuchte zeigt die Heizfunktion des Backofens an. Erlischt die Kontrollleuchte, ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

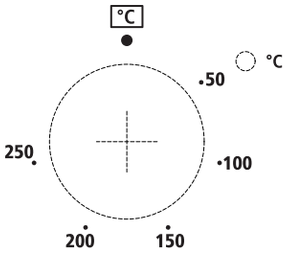
HINWEIS:
Falls es das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgeheizten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der Kontrollleuchte erfolgen. Während des Betriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Beim Nachheizen leuchtet die Kontrollleuchte (Thermostat-Funktion des Backofens).

Backofen-Funktionsschalter



Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drehen des Funktionsschalters.
Der Schalter kann im Uhrzeigersinn und entgegen gedreht werden.

Backofen-Temperaturregler



Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C.

ACHTUNG:
Drehen Sie den Temperaturregler nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück. Der Regler wird sonst beschädigt.

Beim Ausschalten des Gerätes sind beide Schalter wieder auf die Aus-Position ● zu drehen.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
●	**Aus-Position:** Ausschalten des Backofens.
	Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zur Reinigung des Backofens.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Einsatz von Heizelementen). Es ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit zur Beschleunigung der Auftauzeit.
	Unterhitze: Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z. B. beim Nachbacken von unten.
	Ober-/Unterhitze: Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird von oben und unten an die Speise herangeführt.
	Ober-/Unterhitze mit Umluft: Die Kombination der Umluft und der beiden Heizelemente bietet mehr Wärmezuführ und spart bis zu 30-40% Energie. Die Gerichte werden außen leicht gebräunt und sind von innen noch saftig. Diese Funktion ist geeignet zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer hohen Temperatur.
	Grill: Diese Schalterstellung ermöglicht das Grillen von kleineren Portionen auf dem Rost.

Symbol	Beschreibung
	Extra-Grill: Die Oberhitze wird zusätzlich zum Grill eingeschaltet. Die Speisen werden intensiver gebräunt. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.
	Extra Grill mit Umluft (Rundum-Grill): Die Oberhitze, die Grillhitze und die Umluft sind eingeschaltet. Dies ermöglicht eine Beschleunigung des Grillprozesses.

Hinweise zum Backen, Garen und Grillen im Backofen

HINWEIS:
- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.
- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Beachten Sie die Hinweise zur Dauer der Fertigstellung in Ihren Rezepten, sowie die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung.

Backen
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie nutzen die Wärme des Backofens besser aus und erzielen ein gleichmäßig gegartes Backgut.
- Für gute Backergebnisse wird das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur empfohlen.
- Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorgangs. Stellen Sie wenige Minuten vor Ablauf der Gar-/ Backzeit den Funktionsschalter und den Temperaturregler auf die Aus-Position. So gart Ihr Backgut noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.
- Nach Beenden des Backvorgangs empfehlen wir, dass Backgut noch für ca. 5 Minuten im Ofen ruhen zu lassen.
- Bevor Sie den Kuchen herausnehmen, prüfen Sie mittels eines Holzstäbchens ob er gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haftet kein Teig am Holzstäbchen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch
- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen empfehlen wir auf Kochstellen zu braten bzw. garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzen Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:
- Backofen-Schalter in die Position drehen, die mit den Symbolen Grill gekennzeichnet ist,
- Backofen ca. 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) vorheizen.
- Universalblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen. Beim Grillen auf dem Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen. Der Backofen bleibt dadurch sauber.
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Reinigung und Wartung

⚠ WARNUNG:
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder die Lampe im Backofen auswechseln. **Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung. Die Oberflächen können zerkratzt oder zerstört werden.

Reinigung des Kochfeldes

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So brennen Kochreste nicht fest.

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Leicht	Heißes Wasser und trockenreiben.	Reinigungsschwamm
Schmutz hat sich angesammelt	Heißes Wasser und mit Scheuerschwamm trockenreiben.	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
Ringe und Kalkränder	Heißen Essig auf den Bereich auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel von Ihrem Fachhändler benutzen.	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Mit Glaskeramik- Schaber (zum Schutz wird ein Kunststoffprodukt bevorzugt) entfernen.	Spezialmittel für Glaskeramik

Reinigung des Backofens

Die Reinigung des Backofens sollten Sie nach jedem Gebrauch vornehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass die Verschmutzungen beim nächsten Backofenbetrieb einbrennen und die Reinigung dann nur mit viel Aufwand möglich ist.

Die abnehmbare Backofentür und die Backofenbeleuchtung erleichtern Ihnen die Reinigung des Backraums.

- Wischen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Lappen ab. Weichen Sie stark verschmutzte Stellen vorher mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Die Edelstahl- Oberflächen sind mit warmer Seifenlauge oder einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel zu behandeln.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Dies kann bei zu intensiver Reinigung die Bedruckung (z. B. der Backofen-Bedienblende) angreifen und unleserlich machen.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Glasfront warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch.
- Beachten Sie die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der handelsüblichen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie nach der Reinigung ein weiches saugfähiges Tuch zum trocknen.

Reinigung der Einschubroste

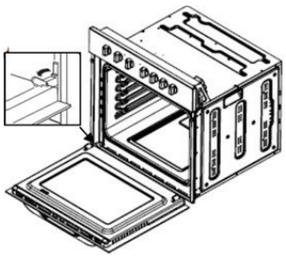
Nehmen Sie die Einschubroste immer dann heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Stark verschmutzte Einschubroste können Sie im ausgebauten Zustand einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern. Die Reinigung der Einschubroste im Geschirrspüler ist ebenfalls möglich.

- Ziehen Sie den Einschubrost an der Unterkante zur Backofenmitte.
- Heben Sie dann den Einschubrost nach oben aus den Aufnahmelöchern heraus.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und leichteren Zugang zum Backraum, kann die Backofentür ausgehangen werden.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie die Klappbügel der Scharniere an beiden Seiten nach oben.

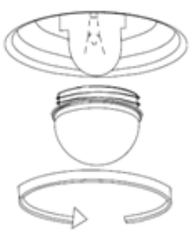


- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann nach oben heraus.
- Um die Tür wieder einzuhängen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.
- **Drücken Sie danach die Haltebügel wieder nach unten.** Wird dies vergessen, können die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Austausch der Lampe

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Lampe selbst austauschen. Sie benötigen eine Glühlampe die bis 300°C hitzebeständig ist.

Daten: 230-240 V~, 25 W, E14, Halogen.



- Schrauben Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Drehen Sie die Glühlampe aus der Fassung.
- Setzen Sie eine neue Lampe in die Fassung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lampe richtig in der Fassung sitzt.
- Setzen Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung wieder auf und schrauben Sie sie fest.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Beleuchtung.

Reparaturen

Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektrofachkraft ausgewechselt werden.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden oder einen Fachmann hinzu rufen

Sie brauchen den Kundendienst möglicherweise nicht rufen, wenn Sie diese Fehlersuchtabelle lesen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie die Sicherung Ihrer Hausinstallation.
Der obere Teil des Backguts ist zu dunkel, der untere zu blass.	Nicht genug Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Backofen-Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in die unterste Ebene.
Der untere Teil des Backguts ist zu dunkel, der obere zu blass.	Übermäßige Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in eine höhere Ebene.
Die Speise ist von außen gar, innen noch nicht.	Zu hohe Temperatur.	Senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Garzeit.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist locker oder beschädigt.	Schrauben Sie Lampe richtig ein oder tauschen Sie die Lampe aus (siehe „Austausch der Lampe“).

HINWEIS:
Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundendienst (siehe „Garantie / Kundendienst“).

Garantie / Kundendienst

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäßer Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind.
   Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.
5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.
6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Straße 17
47906 Kempen
Stand: 05 2014

Garantieabwicklung

In Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren nachstehend genannten Servicepartner, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob möglicherweise ein Bedienungsfehler oder eine andere Ursache der Grund der Funktionsstörung Ihres Gerätes ist. Bitte prüfen Sie u. a., ob

- alle Sicherungen des Stromkreises eingeschaltet sind
- evtl. die Kindersicherung aktiviert ist (bei Induktions-Kochfeldern)

Dem Kundendiensttechniker muss der freie Zugriff zu dem defekten Gerät ermöglicht werden. Eventuelle Kosten, die dadurch entstehen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Verbrauchers.

Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme des Kundendienstes berechnet der Kundendienst dem Verbraucher das für die erbrachten Dienstleistungen angefallene Zeit- und Wegeentgelt.

Halten Sie zur Reparaturanmeldung bitte die folgenden Informationen bereit:

- Name und Anschrift
- Telefonnummer, möglichst Mobilfunknummer
- ggf. Faxnummer oder Emailanschrift
- Typenbezeichnung des Gerätes
- Kaufdatum
- Name und PLZ des Händlers
- Fehlerbeschreibung und den ggf. angezeigten Fehlercode

EGS GmbH

Elektro Geräte Service
Dieselstraße 1
D-33397 Rietberg-Mastholte

Internet: www.egs-gmbh.de
Mail: bomann-service@egs-gmbh.de

Telefonische Auftragsannahme und Ersatzteileverkauf: 02944.9716-790
Auftragsannahme und Ersatzteilbestellungen per Fax: 02944.9716-77

Werkstags montags bis donnerstags von 08.00 - 20.00 Uhr, freitags von 08.00 - 18.00 Uhr

Telefonische Auftragsannahme für Österreich: 0820.200170*
(*aus dem österreichischen Telefonnetz max. 0,20 Euro/min.)
Stand: 05 2014

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

⚠ WARNUNG:
Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder es entsorgen.

Introduction

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

ℹ **NOTE:** This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty and the receipt. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose. Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.
- Operate the device only **properly installed.**
- Do not use the device outdoors. Protect it from direct sunlight and humidity.
- Switch the device off when not in use, for cleaning or in case of failure.
- Do **not** operate the machine without supervision.
- For safety reasons, alterations or modifications of the device are prohibited.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ **WARNING!**
Don't let small children play with foils. There is **danger of suffocation!**

ENGLISH

Special safety Information for this Unit

⚠ **WARNING:**

Danger from electrical current! Contact with live leads or components can be fatal!

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.
- The appliance may not be used if the glass surface has cracks or is broken.
- Make sure that the device is turned off from the power supply (fuse) before changing the bulb in the oven.
- The use of high-pressure cleaners or steam jet cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the unit never under water.

WARNING: Hot surface! Risk of Burning!

- During operation the device will be hot. Special caution is required to avoid touching heating elements inside the oven, cooking places and other hot surfaces.
- Accessible parts may be very high during operation of the device. Keep small children away.
- Grasp the oven only on the door handle and switches. If needed use potholders.
- Let the appliance cool down before cleaning.

⚠ WARNING: Risk of Fire!

- Overheated fats and oils can ignite easily. Never walk away from fats and oil when heating them. If fat/oil ignites, never extinguish it with water. Immediately cover with a lid or a plate. Turn off the hob and allow the cookware to cool down.
- The hob should not be used as a storage area.

- Do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Do not heat empty pots on the hob as this may lead to malfunctions or dangerous overheating.
- To prevent the risk of explosion, do not heat sealed food (for example, in tins) if unopened.
- Do not store any detergents or flammable materials near the appliance.
- Make sure that with installing adequate air circulationis ensured and the ventilation slots are not blocked.
- Do not drop anything onto the glass surface. Fragile!
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance out of reach of children less than 8 years.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Clean the device regularly to keep the good functionality.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.

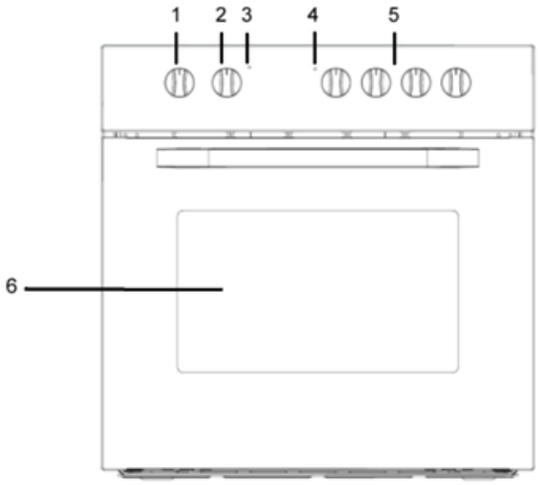
Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
3. To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.
4. In case of damage, do notput the device into operation. Contact your distributor.

i NOTE:
Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning and Maintenance”.

Appliance Overview / Technical Information

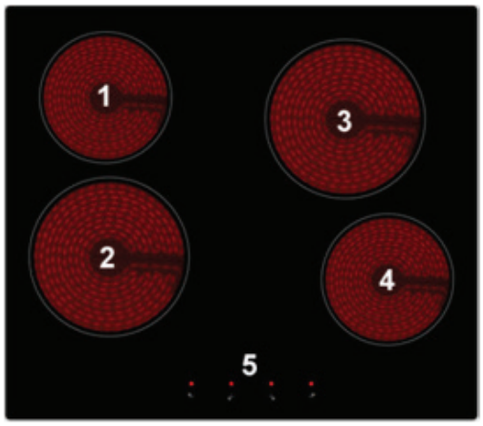
Oven



1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Temperature control lamp
4	Power control lamp
5	Multi-stage cooking zone controls
6	Oven door

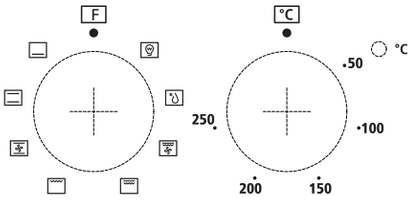
Hob

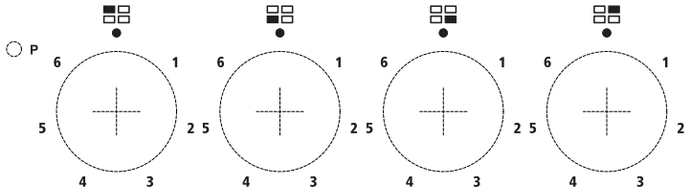
NOTE:
The power settings listed can vary depending on the material and/or size of the cookware.



1	Ø 165 mm / 1200 W
2	Ø 200 mm / 1800 W
3	Ø 200 mm / 1800 W
4	Ø 165 mm / 1200 W
5	Residual heat indicators

Control panel

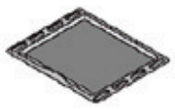




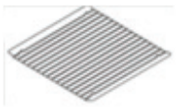
1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Multi-stage control, left front cooking zone
4	Multi-stage control, left rear cooking zone
5	Multi-stage control, right rear cooking zone
6	Multi-stage control, right front cooking zone

ENGLISH

Scope of delivery



1 x baking sheet



1 x grill rack

Installation material

Technical Data

Model	EHBC 546 IX
Energy efficiency class 1)	**A**
Energy consumption 2)	0.99 kWh
Oven capacity	70 liters
Airborne noise emission	58 dB(A) re 1 pW
Design	Built-in unit
Product dimensions H x W x D / weights	
Oven	59.5 x 59.5 x 57.2 cm
Oven interior	33.0 x 47.0 x 43.0 cm
Hob	5.5 x 59.0 x 52.0 cm
Built-in dimensions / cutouts H x W x D	
Oven	60.0 x 60.0 x 57.5 cm
Hob	56.0 x 49.0 cm
Net weight	Oven 30.0 kg – hob 8.5 kg
Electric connection	
Total power input	9000 W
Power input oven	3000 W
Power input hob	6000 W
Mains voltage / frequency	220-240 V~, 50/60 Hz / 380-415 V~, 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A
Protection class / degree	I / IP20

1) A+++ (highest efficiency) till G (lowest efficiency).
2) Conventional heating. Values measured based on standards EN 50304, EN 60704.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

All device-specific data of the energy label have been determined by the manufacturer under laboratory conditions in accordance with pan-European standardized measuring methods. These are regulated by **ISO EN 50304**. The actual energy consumption depends on the usage and might therefore also be above the values determined by the manufacturer under standard conditions. An expert knows these relations and will execute the tests with special measurement instruments in accordance with the regulations in place.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Installation

⚠ CAUTION:
- The installation of the device must allow for sufficient heat dissipation. Air inlets and outlets must not be blocked.
- Worktop, back panels, veneers, plastic coatings, and adhesive used must all have sufficient heat-resistance (up to 100°C).

- Hob and oven must be from the same manufacturer and have the same type designation.
- The device conforms to heat insulation class Y, i.e. only one side of the device may be installed near higher kitchen furniture or walls.
- Do not install the device directly next to refrigerators or freezers. The escaping heat would result in an unnecessary increase of energy consumption of those appliances.
- Make sure to align the centers of the oven and the hob.

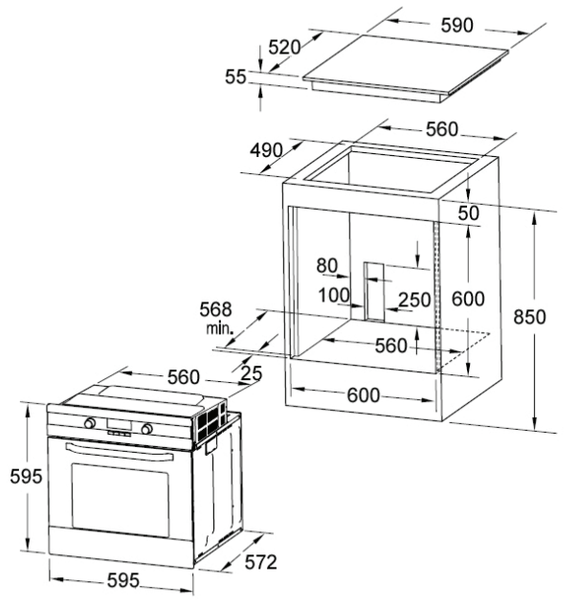
Dimensions and cabinet cutout

Installation in a cabinet base

Fig. 1

Prepare the cutout of the cabinet base using the dimensional drawing.
Dimensions in mm.

Fig. 1



ENGLISH

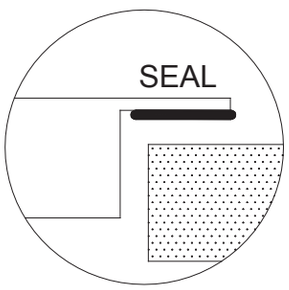
Preparing the worktop for installation of the hob

- The worktop of the furniture must be of 30 to 40 mm in thickness and at least 600 mm in depth. It must be horizontal and the side facing the wall must be isolated against spilling liquids or humidity.
- The cut surfaces (cutout edges) must be sealed with special varnish, silicone rubber, or cast raisin in order to prevent swelling caused by humidity.
- The hob must be framed by at least 5 cm of worktop.
- Clean the cutout area of the worktop.

Fig. 2

Prepare the cutout of the worktop using the dimensional drawing.
Attach the sealing to the bottom of the hob frame before installing the hob.

Fig. 2



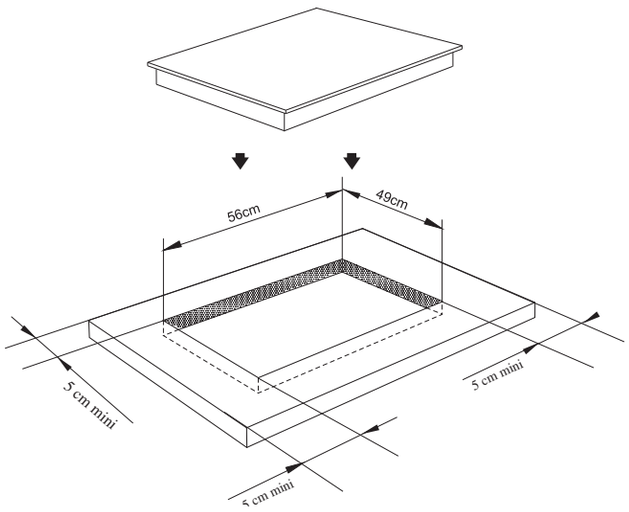


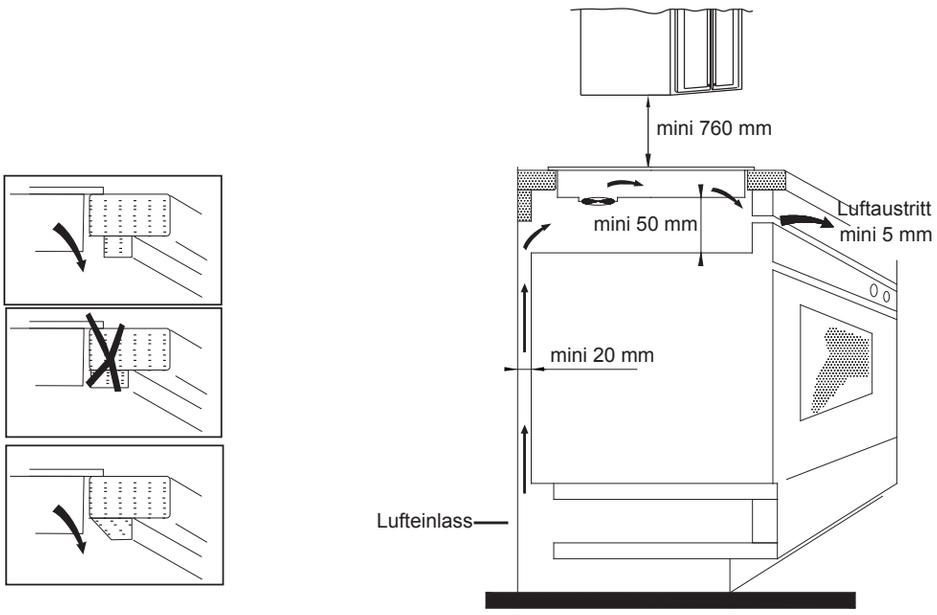
Fig. 3

When installing the device, ensure sufficient air circulation.

Minimum distances for sufficient air circulation:

Distance to wall cabinets	760 mm
Space underneath the hob	50 mm
Distance to the wall	20 mm
Air inlet	20 mm
Air outlet	5 mm

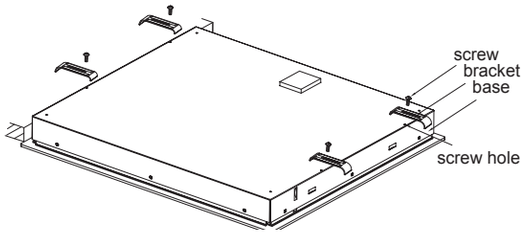
Fig. 3

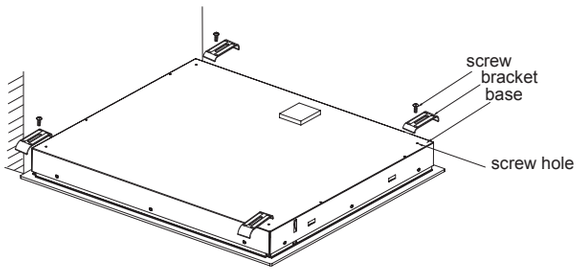


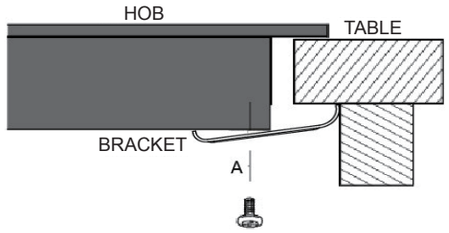
ENGLISH

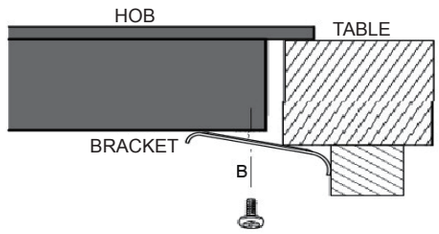
Installing the hob

- Check the hob sealing for any damage and for correct positioning on the hob.
- Place the hob with the cables first into the prepared cutout of the worktop.
- Attach the hob to the worktop bottom using the four brackets and screws provided. Insert the screws into the four holes on the bottom of the hob and tighten them.
- Position and adjust the brackets depending on the thickness of the worktop.









Installing the oven

- Setup the cabinet base for the installation of the stove referring to the dimensions in “Fig. 1”.
- Connect to the mains referring to “Electric connection”.
- Insert the oven partway into the previously prepared cabinet base and connect to the hob referring to the chapter “Connecting the hob”.
- Then push the oven completely into the cabinet. Make sure not to impede (bend, squeeze, or twist) the cables.
- Attach or secure the oven to the respective fixtures using the two screws. Opening the oven door will uncover the designated mounting holes on the left and right of the frame.

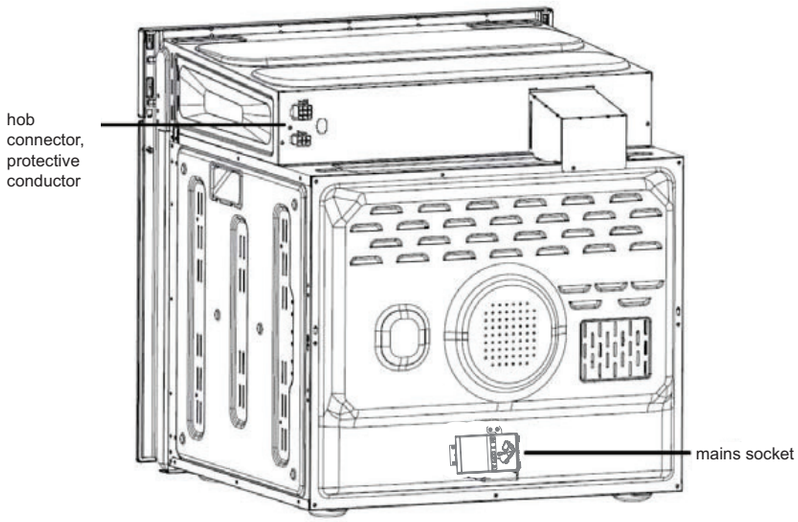
Electric connection

⚠ WARNING:

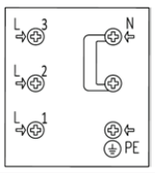
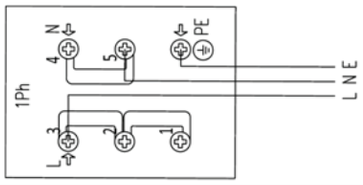
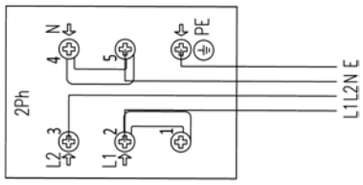
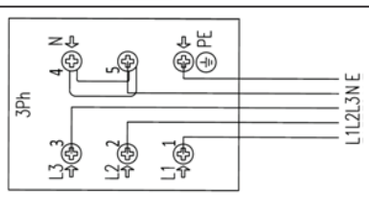
- Have the device connected to the mains only by an authorized expert. The installation must follow the applicable standards and regulations.
- Connecting the device to a normal wall socket or using multiple sockets or extension cables is not permitted.

Information for authorized experts:

- Instructions regarding different connection methods are located on the rear panel of the device next to the terminal box of the oven.
- Before connecting the device, make sure the local voltage matches the specifications on the rating label.
- Make sure to connect the protective ground to the terminal of the marked terminal block. The electric connection of the oven should incorporate an emergency switch for disconnecting the entire device from the mains in case of an emergency. The distance between the normally open contacts of the emergency switch must be of at least 3 mm.
- The device is suitable for three-phase and AC current (400V 3N~50Hz).
- The heating elements have a nominal voltage of 230V. The device can be adjusted for single-phase current (230V) by a respective bypass on the terminal block, based on the circuit diagram below. Select a suitable cord as mains cable, considering the connection type and nominal power of the oven.
- Fix the mains cable in the tension relief.
- Guide the mains cable in such a way that it does not get in contact with any hot components of the device. Do not lead it over sharp edges or corners.



Electric circuit
Permissible connection methods

⚠ CAUTION: • Voltage of heating elements 230V. • Each connection requires the protective ground of the mains to be connected to the ⏚ PE terminal.			**Recommended connection method**
1	For 220-240VAC mains single-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on ⏚.		**H05VV-F** **3 G 6.0 mm²**
2	For 220-240VAC mains two-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on ⏚.		**H05VV-F** **4 G 6.0 mm²**
3	For 220-240VAC mains three-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting 4-5. Phase sequence according to 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on ⏚.		**H05VV-F** **5 G 2.5mm²**
L1, L2, L3 = Phase N = Neutral PE = Protective ground			

Connecting the hob

Insert the plug located at the end of the hob's cable bundle into the respective sockets on the oven switch panel.

Startup / Operation

Before first use

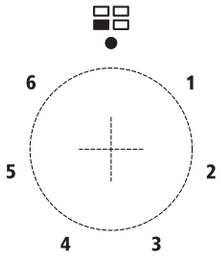
- Clean the hob and the oven interior, including all the accessories located therein. Follow the instructions provided in the chapter "Cleaning and Maintenance".
- Then heat the closed oven for approx. 30 minutes at 250°C in order to burn any manufacturing residue. To do so, set the oven function switch to conventional upper and lower heat and turn the temperature control to 250°C.
  It is normal for smell or some smoke to escape, which is why you should provide for sufficient ventilation, especially in small rooms.

Hob

Multi-stage cooking zone controls

The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls. The controls can be turned clockwise and back again. The desired temperature can be adjusted continuously.

The power control lamp indicates the operation of a cooking zone. The lamp goes out when all cooking zones are switched off.



Control settings

= Location of the cooking zone
● = Off
1 = lowest setting (Keep food warm)
6 = highest setting (quick heating up, quick cooking, roasting)

When finished cooking, turn the control back to the Off position ●.

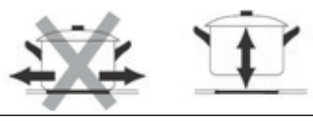
Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up.
The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.

⚠ WARNING: Risk of burning!
Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.

i NOTE:
After having switched off the heating power, you may use the residual heat for different purposes, such as heating up or keeping food warm without having to switch on the heating power.

Selecting appropriate cookware

	Only use cookware with a completely flat bottom.
	The bottom of the cookware should be of the same size as and be centered on the cooking zone.
	In order to avoid scratching, do not slide the cookware over the cooking zone, but lift it up instead.

⚠ CAUTION:
The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Use suitable cookware only.

ENGLISH

Oven

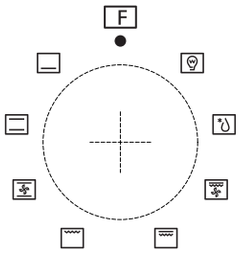
Turning the oven on and off

Observe the following when turning on the oven:

- The oven features different functions, including baking with upper heat, lower heat, grill heat, and fan. Select the desired operating conditions, temperature, and heating functions.
- Turn the function switch clockwise or anti-clockwise to the desired position.
- Turn the temperature control clockwise to the desired temperature setting.
  The temperature control lamp indicates the heating function of the oven. When the control lamp goes out, the set temperature has been reached.

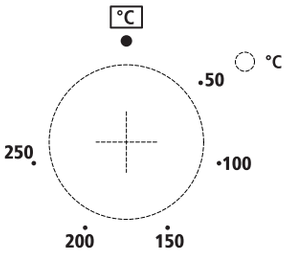
NOTE:
If your recipe recommends preheating the oven, you should only place the food into the oven after the control lamp has gone out for the first time. During operation, the oven is continuously reheating in order to keep the temperature stable. The control lamp is lit up during reheating (thermostat function of the oven).

Oven function switch



Select the desired function by turning the function switch.
You may turn the switch clockwise or anti-clockwise.

Oven temperature control



The thermostat supports temperature settings between 50°C and 250°C.

CAUTION:
Only turn the temperature control clockwise or back to the original position. The control could get damaged otherwise.

Turn both controls to the Off position ● in order to switch off the device.

Oven functions

Symbol	Description
●	**Off position:** Switching the oven off.
	Oven lamp: The interior lighting can be switched on separately, e.g. when cleaning the oven.
	Defrost: Air circulation at room temperature allows for quick defrosting of frozen foodstuff (without using the heating elements). It is a gentle, yet fast method for shortening the defrosting time.
	Lower heat: Food gets heated from below only. When selecting this position, preheating is facilitated with lower heat only. Use, e.g., for re-baking from below.
	Upper/lower heat: When selecting this position, the oven preheats conventionally. Food gets heated from above and below.
	Upper/lower heat with fan: Combining fan with both heating elements increases the heat and saves up to 30-40 % of energy. Food will be slightly golden on the outside and still juicy on the inside. This function is suitable for grilling or roasting large meats at high temperatures.
	Grill: This setting allows for grilling smaller food servings on the grill rack.
	Extra grill: Upper heat will be turned on in addition to the grill heat. Food browns to a higher extend. This function allows for a higher temperature in the upper part of the oven, a deeper browning of the roast, and the grilling of larger servings.

Symbol	Description
	Extra grill heat with fan (grill heat all around): Upper heat, grill heat, and fan are turned on, allowing for a quicker grilling operation.

Notes on baking, cooking, and grilling in the oven

NOTE:
- In principle, you may use any heat-resistant cookware for your food.
- Use the accessories included in the delivery scope.
- Observe the recipe information regarding cooking time and any instructions on the food packaging.

Baking
- Use dark or black baking dishes. They use the heat of the oven more efficiently and therefore bake food more evenly.
- We recommend preheating the oven to the desired temperature in order to achieve better baking results.
- Use the residual heat of the baking operation. Turn the function switch and the temperature control to the Off position a few minutes before the end of the cooking/baking time. Your food will then cook using the residual heat kept in the oven.
- When finished baking, we recommend leaving the food for another approx. 5 minutes in the oven.
- Before removing the cake, use a wooden stick to check if the cake is done. If done, no dough residue will stick to the wooden stick.

Cooking and grilling meat & fish
- Only cook meat of maximum 1 kg in the oven. Cook or roast servings of smaller sizes on the cooking zones.
- We recommend using ovenproof cookware with heat-resistant handles for roasting.
- When using the grate or grill rack for roasting, we recommend placing a baking sheet with some water on the lower guide rail.
- You should turn the roast at least once, for example after half of the cooking time has elapsed. During roasting, pour some of the roasting liquid or hot salty water over the roast once in a while; do not use any cold water.

Grilling

When grilling, the food will be cooked with the infrared beams of the heated grill element.

To switch on the grill:
- Turn the oven switch to the position marked with the grill symbols.
- Preheat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door closed).
- Insert the universal baking sheet with the food to be cooked into the desired guide rail. When using the grill rack for grilling, insert an empty baking sheet right below the grill rack for collecting dripping grease. That keeps the oven clean.
- Grill with the oven door closed.

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING:
- Make sure that the device is turned off from the power supply (fuse) before cleaning the unit or replace the bulb in the oven. **Risk of electric shock!**
- Allow the unit to cool sufficiently before cleaning or servicing.
- Never use high-pressure cleaners for cleaning. Ingress of liquids can reach the electrical components. **Risk of electric shock!** Hot steam may cause damage to the plastic parts.
- Never use flammable substances, such as paint thinner, kerosene, gasoline or acids for cleaning.
- The device must be dry before you take it in operation again.

⚠ CAUTION:
- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The surfaces can be scratched or destroyed.

Cleaning the hob

Clean the hob after each use in order to prevent food residue from burning in.

Staining	Cleaning method	Cleaning tools
Slightly	Use hot water and rub dry.	Cleaning sponge
Dirt has accumulated	Use hot water and use a scrubbing sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
Pools and lime deposits	Apply hot vinegar to the affected area and wipe off with a dry cloth. Use special cleaning agent from your specialist dealer.	Special cleaning agent for glass ceramic
Sugar, melted aluminum, or plastic	Remove using a scraper for glass ceramic (recommending a plastic tool for more protection).	Special cleaning agent for glass ceramic

Cleaning the oven

Clean the oven after each use in order to prevent staining from burning during the next use, as that would require a much higher cleaning effort.

The removable oven door and the oven lamp will make cleaning the oven interior much easier.

- Wipe all parts with a soft, damp cloth. Soak heavily stained areas with warm soapy water or vinegar-based cleaner beforehand.
- Clean the stainless steel surfaces with warm soapy water or with a commercial stainless steel cleaning product.
- Do not use any scrubbing agents or sponges. During too intensive cleaning, these could damage the markings (on the oven control panel), rendering them unreadable.
- Clean the glass front with warm water and some detergent. Do not use creamy cleaning liquids.
- Observe the use and safety instructions of the commercial oven cleaner.
- Use a soft, absorbing cloth for drying after cleaning.

Cleaning the racks

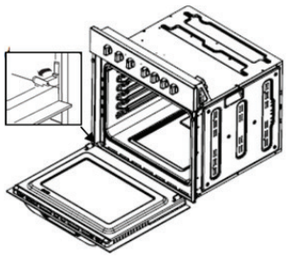
Always remove the racks when you want to thoroughly clean the oven walls. Soak the removed racks to make cleaning easier. It is also possible to clean the racks in the dishwasher.

- Hold the lower edge of the rack and pull it halfway out.
- Then lift the rack and pull it from the mounting holes.

Removing the oven door

You may remove the oven door to facilitate cleaning and to get better access to the oven interior.

- Open the door completely.
- Push the folding clamps of the hinges on both sides upwards.

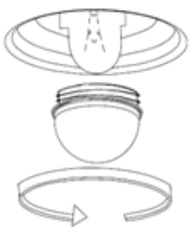


- Slightly close the door and then lift it up to remove it.
- To reinstall the door, follow the above procedure in reverse order.
- When reinstalling the door, make sure the notch of the hinge is properly aligned with the protrusion of the hinge holder.
- **Then press down the folding clamps.** If you forget to do so, the hinges could get damaged when closing the oven door.

Replacing the oven lamp

If the oven lamp does not function properly anymore, you can replace it by yourself. You will require a light bulb that has a heat-resistance of up to 300°C.

Specifications: 230-240 V~, 25 W, E14, halogen.



- Unscrew the cover turning it anti-clockwise and clean it with a dry cloth.
- Unscrew the light bulb from the socket.
- Insert a new bulb into the socket.
- Make sure the lamp sits securely in the socket.
- Reattach the cover of the oven lamp and tighten it.
- Check that the lamp works properly.

Repairs

A wrong or improperly performed repair brings danger to the user.

Repairs to electrical appliances must only be carried out by an qualified specialist. A damaged power cord must be changed only by a qualified electrician.

Troubleshooting

Before contacting an expert

Read the following troubleshooting table before contacting an expert.

Problem	Possible cause	Solution
Device does not work.	The power supply is disconnected.	Check the fuse of your domestic wiring system.
The upper part of the food is too dark, and the lower part is too light.	Not enough lower heat.	- Select the upper/lower heat function. - Use a deeper baking dish. - Reduce the oven temperature. - Insert the baking dish into the lowest guide rail.
The lower part of the food is too dark, and the upper part is too light.	Too much lower heat.	- Select the upper/lower heat function. - Use a deeper baking dish. - Reduce the temperature. - Insert the baking dish into a higher guide rail.
The food is done on the outside but not on the inside.	Temperature too high.	Reduce the temperature and increase the cooking time.
The oven lamp does not work.	The lamp is loose or damaged.	Tighten the lamp or replace it (see “Replacing the oven lamp”).

NOTE:
Should you still have problems with your device after following the steps above, please contact your distributor or an authorized specialist.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

Protect our environment, do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

⚠ WARNING:
Remove or disable any existing snap and bolt locks, if you take the device out of operation or dispose it.

P/N:291800201057

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

EHBC 546 IX

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 04/14